No-bake Brownie Bites

Zubereitungszeit:
Zubereitungszeit 30 Minuten + Kühlzeit 60-90 Minuten

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	286 kcal	Fett:	19,0 g
Eiweiß:	4,81 g	Davon gesättige Fettsäuren:	6,78 g
Kohlenhydrate:	26,5 g	ungesättige Fettsäuren:	12,22 g

Zutaten für 10 Portionen :

Für die Brownie-Masse
- 150 g Kalifornische Walnüsse
- 35 g Kakaopulver, ungesüßt
- 230 g Medjool Datteln
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 Prise Salz

Für das Topping
- 30 ml Milch (auch pflanzliche Milch möglich)
- 55 g Kokosöl
- 20 g Kakaopulver, ungesüßt
- 70 g Ahornsirup
- 1 TL Vanilleextrakt

Außerdem
- 2 EL Kalifornische Walnüsse, gehackt
- Kakaonibs

Zubereitung:

1. Die Walnüsse zusammen mit dem Kakaopulver und dem Salz in die Küchenmaschine geben und so lange zerkleinern, bis die Masse gerade so anfängt zusammen zu kleben. Nicht zu lange mixen! Die Walnussmischung aus dem Behälter der Küchenmaschine nehmen und zur Seite stellen.

2. Die Datteln zusammen mit dem Vanilleextrakt und der Prise Salz in die Küchenmaschine geben und so lange mixen, bis eine Art Paste entsteht.

3. Nun die Walnussmischung zu den Datteln geben und weiter mixen bis man einen Teig erhält. Falls die Mischung zu trocken ist, nach und nach 1-2 EL Wasser hinzugeben.

4. Eine Kastenform von 20x10 cm mit Backpapier auslegen und die Masse hineingeben. Mit einem Teigschaber glatt drücken und anschließend in den Kühlschrank geben.

5. In der Zwischenzeit die Zutaten für das Topping in einen Topf geben und bei niedriger Hitze erwärmen und glattrühren. Vom Herd nehmen und 10 Minuten abkühlen lassen. Dabei gelegentlich umrühren.

6. Das Topping auf die Browniemasse geben und glattstreichen. Für 25-30 Minuten in den Kühlschrank geben. Sobald das Topping etwas angezogen hat, die Walnüsse, Kakaonibs und etwas Meersalz darauf streuen.

7. So lange in den Kühlschrank geben, bis das Topping vollständig durchgekühlt ist. Die Brownies mithilfe des Backpapiers aus der Form heben und mit einem scharfen Messer in 10-12 Stücke schneiden.

Tipp: Die fertigen No-Bake Brownies lassen sich in einem luftdichten Gefäß für bis zu 7 Tage im Kühlschrank aufbewahren.